

Apfelsorten für den Hausgarten

Ob zum Essen direkt vom Baum oder als Lagerapfel, ob mild-aromatisch oder kräftig süß-säuerlich, die Vielfalt der Apfelsorten kennt kaum Grenzen. Doch weisen die bekanntesten Sorten wie *Golden Delicious*, *Gala*, *Elstar*, *Braeburn*, *Jonagold* oder *Pink Lady*® **einen gravierenden**

Nachteil auf: Sie sind hochgradig anfällig für den Apfelschorf, eine Pilzkrankheit, die schwarze Flecken auf den Früchten und Blättern der Bäume hervorruft. Daher können diese Sorten im Hausgarten unter normalen Bedingungen nicht erfolgreich kultiviert werden.

Am Bayerischen Obstzentrum werden Bäume solcher Sorten angezogen, die **robust gegen diese Krankheit** sind. Dabei gibt es Sorten, die vom Schorf überhaupt nicht befallen werden. Diese werden als „schorfresistent“ bezeichnet. Dazu gehören die Frühsorte *Nela*, die im September reife Sorte *Rubinola* und die Wintersorten *Topaz*, *Laetitia* und *La Torre*. Die anderen angebotenen Sorten werden nur sehr schwach vom Schorfpilz befallen und können auch ohne Einsatz von pilzbekämpfenden Mitteln erfolgreich kultiviert werden. Nur in sehr nassen Jahren zeigen sie leichte Krankheitssymptome, die aber die Qualität nur wenig beeinflussen. Ausnahme ist die Sorte *Gravensteiner*. Sie ist nicht schorffest, aufgrund ihrer Fruchtqualität wird sie von Liebhabern aber sehr geschätzt.

Befruchtungsverhältnisse

Alle Apfelsorten sind selbstunfruchtbar. Es müssen also mindestens zwei verschiedene Sorten in Bienenreichweite stehen. Wird die Sorte *Roter Boskoop* oder *Gravensteiner* gepflanzt, so müssen mindestens drei Apfelsorten in Nachbarschaft stehen, da der Pollen der beiden genannten Sorten von sehr schlechter Qualität ist und bei anderen Sorten nicht zur Befruchtung führt.

Sommeräpfel

Discovery



wohlschmeckender Frühapfel mit hohem Vitamin C-Gehalt und guter Haltbarkeit

Pflückreife: Anfang bis Mitte August
Genussreife: sofort genussreif, mehrere Wochen haltbar
Frucht: mittelgroß Grundfarbe gelb, sonnenseits verwaschene, rote Streifen oder auch flächig rot Fruchtfleisch weißlich-gelb, feinzellig, fest, angenehme Säure
Ertrag: sehr regelmäßig, mittelhoch
Besonderheiten: hoher Vitamin C-Gehalt für eine Frühsorte sehr gut haltbar widerstandsfähig gegen Schorf und Mehltau
Preiskategorie: Premium

Nela



spritziger, schorfresistenter Sommerapfel

Pflückreife: Mitte August
Genussreife: sofort genussreif, mehrere Wochen haltbar
Frucht: klein bis mittelgroß Grundfarbe gelb, etwa ein Drittel der Frucht leuchtend rot geflammt Fruchtfleisch weißlich-gelb, saftig, feinzellig sehr guter, harmonischer Geschmack
Ertrag: mittel bis hoch, früh einsetzend, regelmäßig
Besonderheiten: resistent gegen Apfelschorf wenig anfällig für Mehltau für eine Frühsorte gut haltbar
Preiskategorie: Premium

Gravensteiner



alte Liebhabersorte mit sehr wohl-schmeckenden Früchten

Pflückreife: Ende August
Genussreife: sofort genussreif, haltbar bis Ende September
Frucht: mittelgroß bis groß Grundfarbe gelb, sonnenseits orange- bis hellrote Sprenkel und kurze Streifen Fruchtfleisch hellcremefarben, weich, sehr saftig angenehme Säure, hervorragendes Aroma
Ertrag: mittelhoch
Besonderheiten: benötigt gute Pflege, belohnt dann aber mit Früchten, die zu den bestschmeckenden überhaupt zählen
Preiskategorie: Standard

Freiherr von Hallberg®



Spitzensorte der Extraklasse mit überbroffenem Geschmack: Der Genuss-Apfel

Pflückreife: Ende September
Genussreife: September bis Januar, bei geeigneten Lagerungsmöglichkeiten auch länger
Frucht: groß, flach gebaut mit sehr kleinem Kernhaus Fruchtfleisch fest, knackt beim ersten Biss ab; sehr saftig und aromatisch. Angenehm süß-säuerlich, prickelnd dünne Fruchtschale mit orange-roten Streifen.
Ertrag: früh einsetzend und mittelhoch bis hoch, sehr regelmäßig; Fruchtausdünnung oft nicht erforderlich
Besonderheiten: exzellenter Frühwinterapfel Sortenschutzanmeldung unter der Sortenbezeichnung 'Bay 4146'
Preiskategorie: Exzellent

NEU Gräfin Goldach®



attraktiver, allergikerfreundlicher Frühwinterapfel

Pflückreife: Ende September
Genussreife: September bis Januar, bei geeigneten Lagerungsmöglichkeiten auch länger
Frucht: mittelgroß bis groß, rundlich vorwiegend rote Deckfarbe Fruchtfleisch fest, feinzellig, saftig. Sehr ausgewogen und mild aromatisch.
Ertrag: früh einsetzend und hoch, sehr regelmäßig
Besonderheiten: bestens geeignet für Mal d1-Apfelallergiker (s. S. 12) geringe bis mittlere Anfälligkeit für Schorf und Mehltau.
 Züchter: Dr. Michael Neumüller. Sortenschutzanmeldung unter der Sortenbezeichnung 'Bay 4069'
Preiskategorie: Exzellent

Roter Berlepsch



alte, bekannte Wintersorte mit feinsäuerlichem Geschmack

Pflückreife: Ende September bis Anfang Oktober
Genussreife: Oktober bis Februar
Frucht: mittelgroß Grundfarbe gelbgrün, mit roter Maserung und Punktierung Fruchtfleisch hellcremefarben, fest, saftig, feinzellig, feinsäuerlich, aromatisch
Ertrag: mittelhoch, etwas schwankend
Besonderheiten: gering anfällig für Schorf, etwas für Mehltau sehr hoher Vitamin C-Gehalt eine der besten Tafelobstsorten
Preiskategorie: Premium

Äpfel – der gesunde Hochgenuss

Rote Alkmene



Herbstsorte mit kleinen bis mittelgroßen, hocharomatischen Früchten

Pflückreife: Anfang September
Genussreife: Mitte September bis Ende Oktober

Frucht: klein bis mittelgroß
Grundfarbe grüngelb, hellrote, gemaserte Deckfarbe
Fruchtfleisch gelblich, mittelfest, feinzellig, saftig, angenehmes Aroma (gewisse Ähnlichkeit im Geschmack zu *Cox Orangenrenette*)

Ertrag: hoch, regelmäßig, früh einsetzend

Besonderheiten: gering anfällig für Schorf und Mehltau

sehr ertragreich dankbare Sorte

Preiskategorie: Premium

Rubinola



schorresistente, lagerfähige Herbstsorte mit ausgezeichnetem Geschmack

Pflückreife: Mitte September
Genussreife: Ende September bis Januar

Frucht: mittelgroß
Grundfarbe grüngelb bis gelb, drei Viertel der Frucht mit leuchtend roter, teils streifiger Deckfarbe überzogen
Fruchtfleisch gelb, fest, feinzellig, saftig

fein gewürzt, süß-säuerlich, sehr guter Geschmack

Ertrag: mittelhoch, regelmäßig

Besonderheiten: schorresistente Qualitätssorte mit hohem Vitamin C-Gehalt

Wuchs etwas sparrig, deshalb möglichst viele Triebe waagrecht binden

Preiskategorie: Premium

Baya® Marisa

weitere Infos auf S. 14



Die feurig rote Apfelsorte!
Reich an gesundheitsfördernden roten Farbstoffen.

Pflückreife: Ende September
Genussreife: September bis Dezember

Frucht: mittelgroße, **vollständig rot gefärbte und dadurch sehr attraktive Früchte** mit ausgeprägten Lentizellen
festes, mittलगrobzelliges Fruchtfleisch, **von der Schale bis zum Kernhaus durchgehend rot gefärbt**. 16 % Brix

angenehmer Geschmack, säuerlich, aromatisch

Ertrag: früh einsetzend und hoch, regelmäßig

Besonderheiten: erste rotfleischige Apfelsorte mit Tafelfruchtqualität
Infos auf S. 14

Sortenschutz erteilt unter der Sortenbezeichnung 'Bay 3484'.
Preiskategorie: Exzellent

Baya® Franconia

weitere Infos auf S. 15



würziger, lange haltbarer rotfleischiger Apfel

Pflückreife: Mitte September
Genussreife: September bis Januar, bei geeigneten Lagerungsmöglichkeiten auch länger

Frucht: mittelgroß, rundlich
Fruchtfleisch unter der Schale leuchtend rot, um das Kernhaus herum weiß. Würziger Geschmack

Ertrag: sehr früh einsetzend, hoch, sehr regelmäßig

Besonderheiten: Fruchtfleisch zweifarbig (rot-weiß), ideal zum Frischverzehr und zum Backen
qualitativ beste rotfleischige Apfelsorte

äußerst attraktive rote Blüte, nur gering anfällig für Schorf, mittlere Anfälligkeit für Mehltau.

Züchter: Dr. M. Neumüller. Sortenschutzanmeldung unter 'Bay 4584'.
Preiskategorie: Exzellent

Boscolina NEU



Säulenapfel mit würzigen, perfekt auch zum Backen geeigneten Früchten

Pflückreife: Ende September
Genussreife: Oktober bis Dezember

Frucht: groß, leicht flach gebaut, sonnenseits dunkelrot.
Fruchtfleisch mittelfeinzellig, fest. Fein gewürzt, wohlschmeckend.

Ertrag: sehr früh einsetzend, hoch und regelmäßig

Besonderheiten: Robuster, äußerst dankbarer Säulenapfelbaum. Baum wird nur 40 cm breit.

Nach der Blüte an jedem Blütenbüschel nur eine Frucht stehen lassen (Fruchtausdünnung bei Kirschgöße der Früchte).

Sehr attraktiver, robuster Baum.
Züchter: Dr. M. Neumüller.
Preiskategorie: Exzellent

Roter Boskoop



charakteristisch säuerlicher Geschmack, hervorragender Kuchen- und Bratapfel

Pflückreife: Ende September bis Anfang Oktober
Genussreife: November bis März

Frucht: groß bis sehr groß,
Grundfarbe gelbgrün, großflächig mit dunkelroter Deckfarbe überzogen, berostet, rau

Fruchtfleisch cremefarben, fest, saftig, grobzellig, kräftig säuerlich, aromatisch

Ertrag: mittelhoch bis hoch, nicht immer regelmäßig

Besonderheiten: gering anfällig für Schorf und Mehltau
nicht für Diabetiker geeignet (hoher Zucker- bei gleichzeitig hohem Säuregehalt)

Preiskategorie: Standard

Topaz



schorresistenter Winterapfel mit breiter Verwendungsmöglichkeit

Pflückreife: Ende September bis Anfang Oktober
Genussreife: November bis März

Frucht: mittelgroß
Grundfarbe grüngelb, sonnenseits orangefarbene bis dunkelrote Streifen

Fruchtfleisch weiß, grobzellig, saftig, recht fest, sehr guter Geschmack bei hohem Vitamin C-Gehalt

Ertrag: hoch, früh einsetzend, regelmäßig

Besonderheiten: schorresistente Wintersorte mit überzeugendem Geschmack
wichtigste Sorte im ökologischen Anbau

Preiskategorie: Premium

NEU Laetitia



weitere Infos auf S. 11

Der perfekte Ersatz für Pink Lady® im Hausgarten

Pflückreife: Anfang Oktober
Genussreife: Oktober bis Januar, gut lagerfähig

Frucht: mittelgroß, hoch gebaut, fast vollständig rot gefärbt
Fruchtfleisch sehr fest, saftig, mit spritziger Säure. Diese baut sich im Lauf der Lagerung relativ schnell ab, so dass der Apfel süßer wird

Ertrag: früh einsetzend, hoch
Besonderheiten: sehr widerstandsfähig gegen Schorf
robuste Wintersorte

Pink Lady®-Ersatzsorte für den Hausgarten
Zum Sortenschutz angemeldet.
Züchter: Dr. Michael Neumüller

Preiskategorie: Exzellent

NEU La Torre



weitere Infos auf S. 10

Äußerst robuster und geschmacklich hervorragender Säulenapfel

Pflückreife: Mitte Oktober
Genussreife: Oktober bis Mai, sehr lange lagerfähig

Frucht: mittelgroß, flach gebaut, sonnenseits rot gefärbt
Fruchtfleisch fest, saftig, mit spritziger Säure (ähnlich *Topaz*)

Ertrag: früh einsetzend, hoch; Fruchtausdünnung Ende Mai erforderlich (pro Blütenbüschel nur eine Frucht stehen lassen)

Besonderheiten: sehr widerstandsfähig gegen Schorf und Mehltau
erste Säulenapfelsorte, die im Garten wirklich anbauwürdig ist

Zum Sortenschutz angemeldet.
Züchter: Dr. Michael Neumüller

Preiskategorie: Exzellent

NEU Winterzauber



weitere Infos auf S. 8

Der robuste Winterapfel für Liebhaber süßer, aromatischer Früchte

Pflückreife: Mitte Oktober
Genussreife: Ende Oktober bis März, gut lagerfähig

Frucht: groß, länglich, zu zwei Dritteln rot gefärbt
Fruchtfleisch fest, saftig, mit wenig Säure (ähnlich *Gala*, aber mit deutlich mehr Aroma)

Ertrag: früh einsetzend, sehr hoch; regelmäßig

Besonderheiten: resistent gegen Schorf
Perfekt für Liebhaber süßer Sorten wie *Gala* oder *Fuji*. Deutlich robuster als diese beiden Sorten.

Zum Sortenschutz angemeldet.
Züchter: Dr. Michael Neumüller

Preiskategorie: Exzellent



süß

lagerfähig

ertragreich

knackig

mild-aromatisch

säurearm

robust

attraktiv

Winterzauber

Sie lieben süßliche Äpfel mit viel Aroma?

Gala und *Fuji* sind die bekanntesten süßen Äpfel, die in Deutschland im Handel sind. Süße Äpfel finden immer mehr Liebhaber. Beide Sorten sind im Hausgarten nicht anbauwürdig, denn sie sind hoch anfällig gegenüber dem Apfelschorf, der schwarze Flecken auf den Früchten verursacht und die Neigung zur Fäulnis verstärkt.

Das Bayerische Obstzentrum hat nun einen Apfel gezüchtet, der resistent gegen diese wichtigste Pilzkrankung ist: **Winterzauber**. Die Bäume werden zudem kaum vom Mehltaupilz befallen.

Der wahre Trumpf von **Winterzauber** ist aber seine Qualität. Die Früchte sind ein kulinarischer Genuss: Sie sind süß mit einem köstlichen Aroma. Diese einzigartige Aroma-Komponente unterscheidet sie von den süßen Standard-Äpfeln, die im Supermarkt zu kaufen sind. Dabei haben die Früchte Biss: Sie sind knackig und obendrein wunderschön anzusehen.

Robuster Baum, exzellente Früchte

Die Früchte reifen Mitte Oktober und können den ganzen Winter über gelagert werden. Mit ihrer leuchtend roten Backe, der länglich-konischen Form und der charakteristisch tiefen Kelchgrube sind sie ein Blickfang in jedem Obstkorb.

La Torre

Der Säulenapfel
der Extraklasse!

Weltpremiere

Mit der Züchtung von *La Torre* (italien. „Der Turm“) ist dem Bayerischen Obstzentrum ein Durchbruch gelungen: *La Torre* ist der erste Säulenapfel, der die wichtigsten positiven Eigenschaften in sich vereint, die eine für den Hausgarten empfehlenswerte Apfelsorte haben muss:

- hervorragender Geschmack,
- frisch vom Baum essbar, aber auch sehr lange haltbar,
- robust gegen Schorf und Mehltau.

(Die bisher auf dem Markt verfügbaren Sorten weisen in mindestens einem der Punkte gravierende Nachteile auf, weshalb sie vom Bayerischen Obstzentrum nicht empfohlen werden.)

Die Früchte von *La Torre* reifen Mitte Oktober. Sie schmecken sehr ähnlich denjenigen der bekannten Apfelsorte *Topaz*, sind aber noch deutlich haltbarer (bis Mai). Sie sind fest und knackig. Die Sonnenseite ist rot gefärbt.

Wie werden Säulenäpfel gepflegt?

Säulenäpfel wachsen gestauht und bilden nur selten Seitentriebe aus. Wenn sich diese bilden, müssen sie weggeschnitten werden, damit der Säulencharakter gewahrt bleibt. Ansonsten sind keine Schnittmaßnahmen erforderlich.

Der Baum bleibt schmal (ca. 40 cm) und beansprucht damit sehr wenig Platz. In den ersten Standjahren benötigt er einen Pfahl, an dem er angebunden wird. Die Bäume können mehr als 3 m hoch werden.

Wichtig ist es, die **Anzahl der Früchte** Ende Mai **zu reduzieren**. Pro Blütenbüschel darf höchstens eine Frucht stehen bleiben, die restlichen werden abgeschnitten. Dadurch entwickeln sich die verbleibenden Früchte besser, und der Baum bildet wieder viele Blüten für das Folgejahr.

Haben Sie gewusst...

... dass es außer bei Äpfeln bei keiner anderen Obstart einen ausgeprägten Säulenwuchs gibt? Säulenaprikosen, Säulenkirschen oder Säulenpflaumen gibt es also in Wirklichkeit gar nicht. Sie werden nur so bezeichnet, weil Säulenobst derzeit sehr beliebt ist und sich daher gut verkaufen lässt.



Laetitia

Der perfekte Ersatz
für Pink Lady
im Hausgarten!



Sie mögen *Pink Lady*?

Dann schmeckt Ihnen auch *Laetitia*!

Pink Lady® kennt jeder. Die aus Australien stammende Apfelsorte *Cripps Pink* wird unter diesem Markennamen weltweit vermarktet und hat auch in Deutschland viele Anhänger gefunden. In den Garten pflanzen kann diese Sorte aber niemand: Erstens ist es nicht erlaubt, weil die Sortenschutzinhaber nur bestimmten Obsterzeugern das Recht einräumen, Bäume der Sorte anzubauen. Zweitens ist die Sorte hoch anfällig für den Apfelschorf. Dieser Pilz verursacht schwarze Flecken auf den Blättern und Früchten von Apfelbäumen. Anfällige Sorten sind für den Anbau im Garten nicht zu empfehlen, weil die Schorfkrankheit nur mit Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu bekämpfen ist, was im Hausgarten weder praktikabel noch wünschenswert ist.

Auf die **Knackigkeit** und die frische Säure von *Pink Lady*®-Äpfeln braucht nun aber kein Gartenbesitzer mehr zu verzichten: Aus der Züchtungsarbeit des Bayerischen Obstzentrums ist eine Ersatzsorte für den Hausgarten hervorgegangen: *Laetitia*. Ihre Früchte reifen im Oktober.

Laetitia stellt sich vor:

Fest und knackig

Das Fruchtfleisch von *Laetitia* ist fest und knackig. Auch nach längerer Lagerung bleibt die Frucht fest und wird nicht mehlig.

Süß mit Säure

Frisch vom Baum gegessen, besitzt *Laetitia* eine kräftige Säure. Ihr gleichzeitig hoher Zuckergehalt macht die Frucht besonders bekömmlich.

Lagerfähig

Früchte von *Laetitia* können in einem kühlen Kellerraum problemlos bis Januar gelagert werden. Während der Lagerung baut sich die Säure ab, und der Apfel wird immer süßlicher.

Robust

Der Baum von *Laetitia* ist sehr widerstandsfähig gegenüber dem Apfelschorf, einer gefürchteten Pilzkrankheit des Kernobstes.

Gleichermaßen für Liebhaber säuerlicher wie süßer Äpfel

Frisch vom Baum gepflückt schmecken die Früchte von *Laetitia* säuerlich. Die Fruchtsäure baut sich nach der Ernte aber schnell ab. Dann wird aus *Laetitia* eine süße, aber immer noch feste und knackige Frucht.

Wunderschön

Laetitia trägt hochgebaute, leuchtend rote Früchte.





Gräfin Goldach®



Apfelallergie – was ist das?

In Mitteleuropa reagieren ca. 8 % der Menschen allergisch auf die meisten Apfelsorten. Bei ihnen lösen **bestimmte Eiweiße**, die die Früchte enthalten, eine allergische Reaktion aus. Nicht alle Allergiker reagieren auf den gleichen Eiweißstoff allergisch. Man kann zwei große Gruppen ausfindig machen:

(1) **‘Mal d3’**-Apfelallergiker können geschälte Äpfel essen, aber nicht die Apfelschale. Auch erhitzte Äpfel und Apfelsaft lösen die Allergie aus. Sie äußert sich meist in Hautausschlag oder Störungen im Verdauungstrakt bis hin zum anaphylaktischen Schock. Diese Form der Apfelallergie ist vor allem in Südeuropa verbreitet.

(2) Bei **‘Mal d1’**-Apfelallergikern verläuft die allergische Reaktion meist etwas milder. Zu den Symptomen gehören Juckreiz auf den Lippen und im Mund sowie Schwellungen im Hals- und Rachenraum (orales Allergiesyndrom). Die meisten Apfelallergiker sind auch gegen Birkenpollen allergisch. Beim Erhitzen verliert sich die allergieauslösende Wirkung der Äpfel weitgehend. Apfelkuchen und -saft werden daher vertragen. Sie ist in Mitteleuropa die am meisten verbreitete Apfelallergie.

Gräfin Goldach® erwies sich in vielen Tests als Sorte, die von ‘Mal d1’-Apfelallergikern sehr gut vertragen wird. Daher darf sie als **allergikerfreundlich bezeichnet** werden.

Wir weisen darauf hin, dass Allergiker im Einzelfall überprüfen müssen, ob sie die Sorte ausreichend gut vertragen. In Fällen von schweren Symptomen ist dies nur in ärztlicher Begleitung möglich. Viele Apfelallergiker sind sehr dankbar, dass es **Gräfin Goldach®** gibt, da sie dank dieser Sorte erstmals wieder frische Äpfel essen können und so ein Stück Lebensqualität zurückgewonnen haben.

Warum löst Gräfin Goldach® keine oder nur schwache allergische Reaktionen aus?

Das ist eine Frage der Form und der Konzentration an allergieauslösenden Eiweißen im Apfel. Geringe Mengen an ‘Mal d1’-Eiweißen sind nämlich in jedem Apfel vorhanden. Wird ein gewisser Schwellenwert aber unterschritten, werden keine oder nur geringe allergische Reaktionen hervorgerufen. Früchte von **Gräfin Goldach®** enthalten ersten Untersuchungen zufolge so wenig ‘Mal d1’-Proteine mit allergener Wirkung, dass sie keine oder nur schwache allergische Reaktionen auslösen.

Gräfin Goldach® schmeckt nicht nur Allergikern!

Der fast vollständig rote Apfel ist ein **Genuss für jedermann**. Das Rückgrat bildet eine mittelstark ausgeprägte Säure. Das Fruchtfleisch ist fest und knackig. Der Geschmack ist sehr **gefällig**. Die Früchte reifen Ende September. Sie sind im Naturlager bis Februar haltbar.

Die am Bayer. Obstzentrum gezüchtete und unter medizinischer Aufsicht von Dr. med. S.

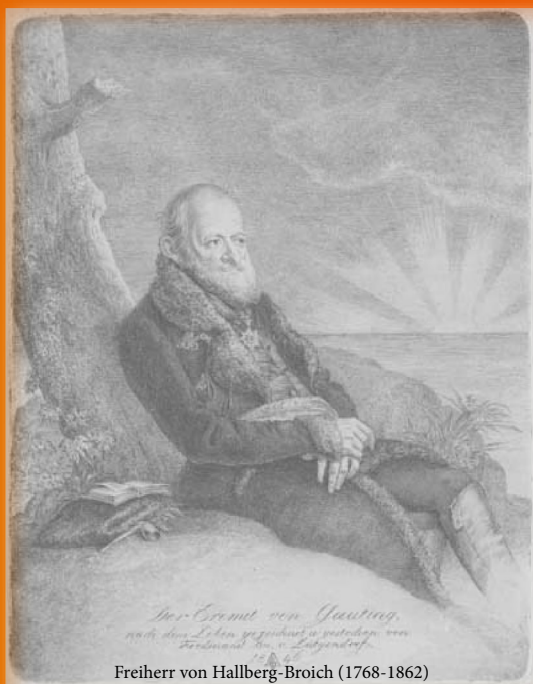
Ascher, Erding, getestete Sorte ist bedeutend länger lagerfähig als die ebenfalls als allergikerfreundlich einzustufende Sorte *Santana*.



Übrigens:

- Ob Apfelfrüchte für Allergiker geeignet sind, ist keine Frage des **Alters** der Apfelsorte. Auch der Gehalt der Früchte an **Polyphenolen** ist kein zuverlässiges Maß, um das allergene Potential abzuschätzen.
- Das allergene Potential eines Apfels nimmt mit der **Lagerung** zu. Deshalb vertragen manche Personen Äpfel, die frisch vom Baum geerntet werden, während sie auf die Äpfel der gleichen Sorte einige Monate später allergisch reagieren. Echte allergikerfreundliche Sorten lösen auch nach der Lagerung kaum Allergien aus.





Freiherr von Hallberg®

... der Genuss-Apfel!

Ein MUSS
für jeden Garten!



Seine Geschichte

Die Apfelsorte entspringt der professionellen Züchtungsarbeit, die am Bayerischen Obstzentrum in Hallbergmoos von Dr. Michael Neumüller geleistet wird. Er kreuzte die beiden Sorten *Pinova* und *Topaz* miteinander. Es entstanden hunderte kleiner Apfelbäume, die sich alle voneinander unterscheiden, wenngleich sie die selben Eltern haben. In **jahrzehntelanger Auslesearbeit** kristallisierte sich schließlich der Baum mit der Nummer 'Bay 4146' als **Bester unter den Besten** heraus.

Woher kommt der Name?

Von alters her werden Apfelsorten nach Personen benannt, die einen Bezug zum Ort ihrer Entstehung haben. Freiherr von Hallberg-Broich (1768-1862) war eine schillernde Gestalt voller Unruhe und Tatendrang. Ehrgeizig und unternehmungslustig gelang es ihm gegen viele Widerstände, die Fluren des heutigen Ortsgebietes von Hallbergmoos zu entwässern, urbar zu machen und erste Häuser für die Siedler zu errichten. 1831 wurde der neue Ort eine eigenständige Gemeinde. So gab der Züchter, selbst in Hallbergmoos aufgewachsen, der neuen Sorte den Namen **Freiherr von Hallberg®** zu Ehren des Ortsgründers. Karl Theodor Maria Hubert Isidor Freiherr von Hallberg-Broich war eine herausragende Persönlichkeit – ebenso ragt die nach ihm benannte Apfelsorte mit **bestechender Geschmacksqualität** aus der Vielzahl der Apfelsorten heraus!

Was macht die Sorte zu so einem besonderen Apfel?

- 🍏 **Unvergesslich!** Apfelsorten gibt es viele. Aber nur wenige bleiben im Gedächtnis haften, wenn man sie einmal gegessen hat. Dazu zählt **Freiherr von Hallberg®**.
- 🍏 **Auf ewig weiß!** Schneidet man die Frucht auf, bleibt das Fruchtfleisch strahlend weiß, es oxidiert nicht. Die Fruchtstücke bleiben ansprechend!
- 🍏 **Kleines Kernhaus!** Das Kernhaus des Apfels ist ungewöhnlich klein. So haben Sie mehr von der Frucht!

Die inneren Werte sind seine Stärke!

- 🍏 **Knackig!** Die Früchte des **Freiherr von Hallberg®** haben ein festes Fruchtfleisch, sind aber nicht steinhart. Denn sobald man hineinbeißt, bricht knackend ein saftiges Stück heraus.
- 🍏 **Aromatisch!** Der Saft ist aromatisch und prickelt auf der Zunge.
- 🍏 **Charakterstark!** Das Rückgrat des Geschmacks bildet die Süße der Frucht, die mit einer frischen, fruchtigen Säure kombiniert ist. Das ist **Genuss.PUR nach Hallbergmooser Art!**





Baya® Marisa

Die feurig rote Apfelsorte!



Ein Produkt der Natur

Rotfleischige Äpfel gibt es schon seit Jahrhunderten. Nur schmeckten die Früchte aller bislang verfügbaren Sorten so sauer, dass sie nur für die Verarbeitung zu Saft oder Gelee verwendet werden konnten.

Dem Bayerischen Obstzentrum ist es gelungen, die rote Fruchtfleischfarbe in eine geschmacklich wertvolle Sorte zu bringen: **Baya® Marisa** eben.

Baya® Marisa entstand in langwieriger Züchtungsarbeit: Eine saure, aber rotfleischige Sorte wurde mit einem wohlschmeckenden Tafelapfel gekreuzt. Aus einer Vielzahl von Nachkommen wurde als erste Sorte einer neuen Generation rotfleischiger Sorten **Baya® Marisa** ausgelesen.

Eine Weltneuheit aus dem Bayerischen Obstzentrum. Gezüchtet von Dr. M. Neumüller

Gesund bis zum Kernhaus

Äpfel sind auf vielfältige Weise gesund. Ein Faktor, der diesen gesundheitlichen Wert bestimmt, ist der Gehalt an roten Farbstoffen, den Anthocyanen. Bei den rotfleischigen Äpfeln enthält nicht nur die Fruchtschale diese wertvollen Stoffe, sondern auch das gesamte Fruchtfleisch.

Die roten Farbstoffe, die zur Gruppe der Phenole gehören, sind nachweislich gesundheitsfördernd, indem sie bestimmte schädliche Reaktionen in menschlichen Zellen, die die Erbsubstanz schädigen und so zu Krebs führen können, abschwächen (Radikalfänger).

Die rote Farbe bleibt auch nach dem Verarbeiten erhalten. Sie macht Apfelprodukte attraktiver und lässt sie uns noch mehr genießen.

Sortenbeschreibung: s. Seite 7

Verwendung

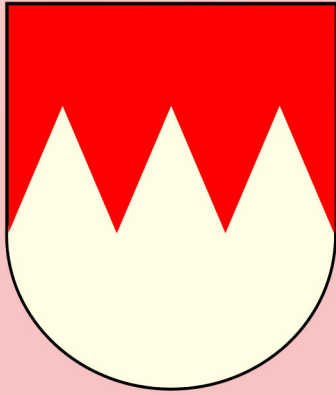
Baya® Marisa ist die erste rotfleischige Apfelsorte, in deren Früchte man mit Genuss hineinbeißen kann. Die attraktive Fruchtfleischfarbe fasziniert und lädt geradezu ein, den Apfel frisch zu verzehren. So sind auch seine wertvollen Inhaltsstoffe am besten für den Körper verfügbar.

Apfelkuchen, gemischt mit weiß- und rotfleischigen Apfelstücken belegt, ist nicht nur ein kulinarischer, sondern auch ein optischer Genuss.

Gelee und Saft sind attraktiv rot gefärbt und verleihen den Produkten eine unverwechselbare Note.

Getrocknet als Apfelringe oder Apfelchips leuchten **Baya® Marisa**-Fruchstücke aus dem Meer der konventionellen Produkte heraus. Wer die Wahl hat, wird zuerst nach ihnen greifen.





Baya® Franconia

rot - weißer Hochgenuss!



Rot-Weiß – wie die fränkischen Farben

Baya® Franconia ist besonders: Das Fruchtfleisch ist zweifarbig. Unterhalb der Schale leuchtet ein breiter rotfarbiger Streifen. Zum Kernhaus hin wird das Fruchtfleisch cremefarbig-weiß.

Damit ist es dem Bayerischen Obstzentrum als erster Züchtungseinrichtung weltweit gelungen, eine qualitativ hochwertige Apfelsorte mit zweifarbigem Fruchtfleisch zu züchten und auf den Markt zu bringen.

Das Farbspiel zwischen Rot und Weiß erinnert an die Farben Frankens: Der Fränkische Rechen in Rot und Weiß ist Bestandteil des großen Staatswappens des Freistaats Bayern und des großen Landeswappens Baden-Württembergs.

Der Clou: schmackhaft & besonders lagerfähig

Die meisten Apfelsorten mit rotem Fruchtfleisch können nicht besonders lange aufbewahrt werden. Oft verbräunt das Fruchtfleisch nach mehrwöchiger Lagerung. Anders bei *Baya® Franconia*: Sein Fruchtfleisch wird während der Lagerung nicht braun. Unter den rotfleischigen Äpfeln zählt er zu den haltbarsten – und den geschmacklich besten.

Die Früchte reifen Mitte bis Ende September, etwa 10 Tage nach *Baya® Marisa*. Die fast vollständig rote Fruchtschale ist sortentypisch leicht berostet (vergleichbar mit *Roter Boskoop*). Die Früchte sind mittelgroß (ca. 170 g). Das Fruchtfleisch ist fest, würzig und süß mit feiner Säure.

Die Früchte eignen sich hervorragend zum Frischverzehr, für Apfelkuchen und als Dörrobst.

Sortenbeschreibung: s. Seite 7.

Unser Tipp: Äpfel richtig lagern

Die Früchte von *Baya® Franconia* (und von anderen lagerfähigen Apfel- und Birnensorten) können problemlos bis Februar aufbewahrt werden. Lassen Sie die von Hand gepflückten Früchte über Nacht im Freien **abkühlen**. Packen Sie sie früh am Morgen in eine transparente **Plastiktüte**, z. B. einen Gefrierbeutel. Verschließen Sie den Plastikbeutel locker mit einem Gummi. Legen Sie die eingepackten Äpfel in eine Kiste und stellen Sie sie in einem **kühlen** Kellerraum oder in der frostfreien Garage auf. (Ideal wären Temperaturen um 2 °C.) Wenn sich Schwitzwasser im Beutel bildet, machen Sie mit einer Nagelschere drei bis fünf **kleine Schnitte** in die Tüte. **Kontrollieren** Sie wöchentlich die Beutel. Wenn Sie einen fauligen Apfel finden, entsorgen Sie diesen und verwerten die übrigen Früchte.

Die Plastiktüte hilft auf zweifache Weise: zum einen verhindert sie, dass die Früchte schrumpeln, weil sie **weniger Wasser** abgeben. Zum anderen erhöht sich in der Tüte der Kohlendioxidgehalt, was die **Reife der Äpfel verzögert**.

